



GRIGNOTAGES

MIMOSA

Oeufs mimosa au houmous	4
Oeufs mimosa au corail d'oursin	8
Oeufs mimosa aux oeufs de truite	12

DELICATESSEN

Terrine de campagne maison	9
Saucisse sèche de Lacaune IGP	12
Chorizo artisanal français comme une rosette	14
Charcuterie du moment à la Wismer	-

COMME UNE BELLE ENTRÉE

À PARTAGER

Houmous tahineh kasih, légumes de saison et vinaigrette grenade	8,5
Burrata et accompagnement de saison	14
Panier de vapeurs - gyozas légumes & gyozas crevette - sauce à 'diper'	18
Belle assiette de saumon fumé à l'ancienne au bois d'aulne, Maison Barthouil	24

CARPACCIOS & TONNATO

Carpaccio de boeuf Black Angus bio poivre vert, framboise menthe, pousses de betteraves	24
Carpaccio de poulpe condiments épicés, ficoïde glaciale	17
Echine de cochon fermier confite sauce tonnato, câpres, roquette et parmesan	19

LE LÉGUME

Poireaux fondants vinaigrette et houmous	9
Soupe de petits pois menthe, pamplemousse et citron sel	7
Poké de saison entièrement végétal et sans gluten	16

LES 'ROLLS'

BRIOCHES JL POUJAURAN

Le Veggie roll - Tartare de fenouil, courgettes, concombre et granny smith, cream cheese, herbes fraîches	15
Le Salmon roll - Coleslaw thaï, avocat, saumon fumé à l'ancienne	21
Le roll 'Jambon beurre' - Jambon torchon Montalet, crème moutardée et pickles acidulés	17

LES PLATS

PLANCHA, GRILL, FOUR & CASSEROLE

PASTA & RISOTTO

Coquillettes liées au comté jambon blanc Montalet, oeuf mollet	16
Risotto Carnaroli D.O.P au lait de coco, asperges, cresson et kumquat	17
Ravioles fraîches à la truffe sauce blanche et nuage de paris bruns	28

POISSONS

Pavé de merlu, viennoise sésame huile de cresson, garniture au choix	23
Filet de daurade royale snacké bouillon dashi fumé, garniture au choix	26
Pavé de lieu jaune au safran poivrons, olives, pignons, garniture au choix	32

VIANDES

Saucisse artisanale sauge genièvre cajun, purée crémeuse	17
Faux-filet de cochon fermier 350g Maison Montalet, confit d'échalotes aux épices douces, garniture au choix	28
Magret de canard extra de la Maison Barthouil, sauce Apicius orange et coriandre, garniture au choix	23
Tigre qui pleure, émincé de chou blanc, riz parfumé	26
Noix d'entrecôte de boeuf 300g juste grillée, à pimenter avec les sauces de la Maison Martin, garniture au choix	38

CHOIX D'ACCOMPAGNEMENTS

Frites maison, Purée crémeuse, Légumes de saison, Riz parfumé, Salade verte
Accompagnement supplémentaire +5€

LES DESSERTS

Fromages de notre voisin Eric Lefebvre, MOF, Rue de Charenton	12	Açaï bowl fruits et granola	8
Crèmeux café cardamome et ail noir	7	Pavlova glace vanille, mascarpone et fruits de saison	12
Notre fameux cheesecake mangue et kiwi	12	Tartelette chocolat et chouchous cacahuètes	10
Café dessert crèmeux café, compotée de fruits, mousse açaï	9	Coupe glacée aux biscuits diamants sorbets fraise framboise, compotée fruits rouges	11

GLACES DU M.O.F PHILIPPE URRAKA

Coupe 3 boules	9
Sorbets : citron pressé, fraise, mangue, framboise	
Glaces : vanille, caramel salé, lait frais, chocolat guanaja, nougat	

MENU

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT 24€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT 29€

Terrine de campagne maison
Soupe de petits pois menthe, pamplemousse et citron sel
ou Salade de poulet croustillante, coriandre et sésame

Pavé de merlu, julienne de céleri boule, lait d'amandes
ou Saucisse artisanale sauge genièvre cajun, purée crémeuse
ou Risotto Carnaroli DOP au lait de coco, asperges, cresson et kumquat (*végétal et sans gluten*)

Compotée de fruits de saison, cake maison
ou Açai bowl, fruits et granola (*végétal*)
ou Crémeux café, cardamome et ail noir

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 12 ans

Pièce de boeuf émincée ou Petit pavé de merlu, accompagnement au choix
1 Boule de glace artisanale (vanille, fraise ou chocolat) ☺
Verre de jus (*pomme ou orange 20cl*) ou Verre de sirop (*grenadine ou menthe 20cl*)

COCKTAILS

Les classiques sont également disponibles sur demande

Coup de Foudre au Chai Vodka, passion, spicy, gingembre, limonade	11	Mad Man Whisky bourbon, sucre de canne, angostura	12
Le Pékinois Gin, yuzu, citronnelle, tonic	13	Lilou Honey Rhum, miel, vanille, citron	14
Sierra Madre Tequila, ananas, cointreau, citron vert	12	Virgin Fragola Ananas, orange, citron, fraise (sans alcool)	8

SOFTS . EAUX . CAFÉTERIE

Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sprite 33 cl	5.5
Orangina, Schweppes Indian Tonic 25 cl	5.5
Lemonaid <i>limonade bio et équitable au citron vert</i> 33 cl	6
Jus A. Milliat <i>pomme cox, orange, tomate ou abricot</i> 20cl	6
Jus A. Milliat <i>raisin Cabernet, Merlot ou Chardonnay</i> 33cl	7.5
Schorle bio Les Filles de l'Ouest <i>pomme</i> 33 cl	6.5

Evian, Badoit rouge 33 cl	5.5
Evian 1/2l / 1l <i>eau minérale naturelle plate</i>	5 / 7
Saint-Géron 75 cl <i>eau minérale naturellement pétillante</i>	7
Expresso, décaféiné, noisette	3
Crème, double expresso, cappuccino, chocolat	5
Thé Dammann, Infusion Dammann	5

APÉRITIFS . CIDRE . BIÈRES

Martini rosso, Martini bianco, Campari, Suze 6 cl	6
Pastis 51 3 cl	6
Kir Sauvignon 12 cl / Kir Prosecco 12 cl	5 / 9
Vodka, Gin, Rhum, Whisky 4 cl +soft 25 cl (+2€)	9
Cidre APPIE Brut, Oise Normande 33 cl	7

<i>Bières artisanales bio Deck & Donohue à moins de 15km</i>	
D Pilsner bio pression 25/50 cl <i>Blonde et légère</i>	4.9 / 7.5
Mission Pale Ale bio pression 25/50 cl <i>Douce et ronde</i>	5.5 / 8.9
Bières bouteilles 33 cl <i>Blanche bio / Indigo IPA bio</i>	7 / 7.5



Nous mettons à votre disposition des boîtes vous permettant d'emporter les plats que vous n'avez pas terminés.

*Le vin au Chai 33 se choisit surtout dans notre cave historique, en contrebas de la salle de restaurant !
Une expérience unique pour replonger au coeur de l'histoire des chais de Bercy. Nos sommeliers vous y attendent.*

VINS GOÛTS & COULEURS

SÉLECTION DU MOMENT

LÉGER & MORDANT

	15CL	25CL	75CL
IGP des Cévennes, Domaine du Gournier (<i>blanc</i>) <i>un cocktail de raisins sudistes, vif et frais</i>	5	8	23
IGP Pays d'Oc, Viognier, Versant <i>vegan hve (blanc) cépage du Condrieu, doré par le soleil d'Oc</i>	6.5	10.5	29
AOC Pouilly Fumé, "Bois Fleuri", Loïc Cailbourdin (<i>blanc</i>) <i>joli blanc minéral de notre ami Loïc</i>	12	20	54

SEC & TENDRE

AOC Côtes de Provence "Première" de Figuière <i>bio (rosé) écoutez les cigales dans votre verre</i>	8	13	36
AOP Pacherenc du Vic-Bilh, Alain Brumont (<i>blanc</i>) <i>vin du Sud-Ouest, marqué par le fruit</i>	6	10	27
AOC Montagny, Chardonnay, Millebuis (<i>blanc</i>) <i>valeur sûre bourguignonne, toute en rondeur</i>	8	13	36

FRAIS & GOURMAND

IGP Comté Tolosan, Syrah, Domaine Ribonnet <i>bio nature (rouge) syrah délicate, légèrement poivrée</i>	8	13	36
IGP Méditerranée, Les Jolies Filles, Aegerter (<i>rosé</i>) <i>gourmandise de soif dominée par le cinsault</i>	6	10	27
AOC Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Diane, J. Lurton <i>sans sulfites (rouge) inattendu du Bordelais</i>	7	11	32

FRUITÉ & INTENSE

AOC Ctx du Lyonnais, Gam' Nature, Domaine de Prapin <i>nature (rouge) un gamay bien structuré</i>	9	15	39
AOC Crozes Hermitage, Les Papillons, Gilles Robin <i>bio (rouge) la cuvée star de Gilles Robin</i>	12	20	54
IGP Ctx du Pont du Gard, Montfrin La Tour <i>bio vegan (rouge) arôme et caractère, on dirait le Sud</i>	6.5	10.5	29

RICHE & SOYEUX

IGT Puglia, Diverso Rosso <i>bio (rouge) bel italien boisé et ensoleillé</i>	5	8	23
AOC Côtes de Provence, Château Carpe Diem <i>bio (rouge) rouge de Provence ample et charnu</i>	11	18	52
AOC Mercurey, Château d'Étroyes (<i>rouge</i>) <i>pinot noir bourguignon de caractère</i>	15	25	68
AOC Montagne Saint-Émilion, Château Treytins (<i>rouge</i>) <i>sur la rive droite, rondeur et puissance</i>	10	16	45

DOUX & ÉCLATANT

IGP C. de Gascogne, Villa Chambre d'Amour, L. Osmin (<i>blanc</i>) <i>légèrement moelleux et évocateur</i>	6.5	10.5	29
DOCG Moscato d'Asti, Ricossa, Antiqua Casa (<i>blanc</i>) <i>comme un bonbon pétillant</i>	7.5	12	34

VINS 'PERCHÉS'

3 VINS EN FORMAT DÉGUSTATION

PERCHÉ (<i>blancs</i>) IGP des Cévennes Gournier / IGP d'Oc Viognier / AOC Pacherenc de Vic-Bilh - 3 x 6cl	12
PERCHÉ (<i>rouges</i>) IGP Comté Tolosan Syrah / IGP Ctx du Pont du Gard / IGT Puglia - 3 x 6cl	12

PARADIS DES VINS

SÉLECTION PARMIS LES PÉPITES DE NOTRE CAVE HISTORIQUE

AOC Châteauneuf-du-Pape, La Font du Loup, 2018 (<i>paradis des blancs</i>)	96
AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru, En Caillerets, Sylvain Morey, 2017 (<i>paradis des blancs</i>)	135
AOC Chablis Grand Cru, Les Preuses, Domaine Fèvre, 2017 (<i>paradis des blancs</i>)	125

VDP du Gard Roc d'Anglade, 2016 (<i>paradis des rouges</i>)	103
AOC Parnand-Vergelesses 1er Cru, Domaine Chanson, 2017 (<i>paradis des rouges</i>)	108
AOC Saint-Émilion Grand Cru, La Dame de Onze Heures, 2020 <i>bio (paradis des rouges)</i>	121

PARADIS DES CHAMPAGNES

Champagne Langlet (<i>brut rosé</i>)	12cl / 75cl	16 / 89
Champagne Henri Giraud Esprit Nature (<i>brut blanc</i>)	12cl / 75cl	15 / 85
Champagne Henri Giraud Hommage au Pinot Noir (<i>blanc de noirs</i>)	75cl	129



Ici, tous les déchets organiques issus de la préparation des repas sont collectés dans une filière solidaire et locale, et valorisés en gaz, en électricité et en engrais.